



VOS RÉUNIONS ET ÉVÉNEMENTS SUR MESURE
Printemps & Été 2026

MP
Chef Privé

CHARME EN LUBERON

M/P Chef Privé est un service de **chef privé et traiteur en Provence**, mené par le chef **Mogan Patchay**, qui propose des prestations culinaires personnalisées pour dîners privés et événements spéciaux.

Le chef présente un **parcours professionnel en restauration haut de gamme**, notamment dans des établissements étoilés et hôtels de luxe avant de se consacrer à l'activité de chef à domicile et traiteur de prestige.

LES 5 POINTS FORTS - M/P CHEF PRIVE & TRAITEUR

- Disponibilité & discrétion
- Utilisation de produits frais et locaux
- Gastronomie d'exception, moderne et raffinée
- Solutions sur mesure, adaptées à chacun de vos besoins
- Tarifs clairs et adaptés

SOMMAIRE

Petits-déjeuners	page 4
Working lunch	page 5
Menu de saison	page 6
Menu de Prestige	page 7
Apéritif & Cocktail	page 8-9
Animations Culinaires	page 10
Buffets	page 11
Forfaits Boissons Cocktail	page 12
Forfaits Boissons – Déjeuner Ou Dîner	page 13

PETITS-DÉJEUNERS

Petit-déjeuner Conférence

Jus de fruits frais

Sélection de viennoiseries et pains

Beurre tradition Normandie

Confitures

Salade de fruits frais

Yaourts fermiers

19 €



WORKING LUNCH & BUFFET

1 sandwich, 1 Poke bowl, 1 piece chaude, 1 salade et 1 dessert - 28 €
2 sandwiches, 1 poke bowl, 2 pieces chaudes, 1 salades et 2 desserts - 38 €

Sandwichs et Wraps

Brioche de saumon mariné, crème citron vert et curry,
Club sandwich de dinde rôtie, sauce tartare aux câpres
Traditionnel jambon-fromage, beurre aux graines de chia

Salades

Salade de légumes verts, copeaux de magret de canard fumé, pistaches de Provence
Salade César au poulet grillé, parmesan, tomates confites, sauce crémeuse
Salade coleslaw et graines de goji, herbes fraîches du jardin

Pièces chaudes

Croque-Monsieur truffé & gratiné au gruyère
Brochette de volaille Teriyaki & yaourt à la menthe et coriandre
Bao au safran et truite fumée, légumes croquants

Poke bowls

Saumon teriyaki, edamame, avocat, mangue, sésame
Thon mi-cuit, ananas, radis, cébettes
Boeuf teriyaki, mangue, chou, betterave crue et cuite

Desserts

Sablé chocolat noir et framboises du moment
Tarte fraises & rhubarbe
Crumble aux fruits de saison et granola

MENU DE SAISON

“Sur Mesure”

ENTREES

PLATS

DESSERTS

70 €

*prix par personne

MENU DE PRESTIGE

“Sur Mesure”

AMUSE BOUCHE

ENTREES

PLATS

DESSERTS

80 euros

*prix par personne

COCKTAIL

Pour un cocktail dînatoire, nous vous suggérons 12 à 18 pièces par personne, chaudes, froides, salées et sucrées, accompagnées d'une animation culinaire

PIÈCES FROIDES

Cheesecake de céleri, râpée de truffe, sablé parmesan

Brioche à la truite fumée, fromage frais aux agrumes

Tartare de saumon aux algues et à l'ail noir

Tarte fine à crevette, combava, fine gelée de passion

Cône croustillant, crémeux aux olives de Provence

Espadon mariné, chimichurri aux herbes fraîches

Gravlax de saumon à l'aneth, yuzu et sésame noir

Pâté en croûte, cognac et pistache

Tartare de tomate, fraise et basilic

Tataki de thon, perles de soja, melon mariné

PIÈCES CHAUDES

Cromesquis de chèvre du Luberon

Croque-Monsieur à la truffe de Soulières

Bouchées vapeur asiatiques au poulet & crevettes

Tempura de poisson de la criée, sauce tartare au wakamé

Brochette d'agneau façon kefta aux épices

Samossas légumes

Nems de crevettes

Falafels & houmous au citron confit

Brochette de poulet mariné, yaourt menthe & coriandre

Yakitori de saumon confit aux sésames

Sélection de 12 pièces

30 €

+ animation culinaire

37 €

Sélection de 16 pièces

38 €

+ animation culinaire

45 €

Sélection de 18 pièces

42 €

+ animation culinaire

49 €

* Prix par personne

COCKTAIL - PIÈCES SUCRÉES

Tartelette sans gluten aux fruits rouges

Mini Paris-Brest

Baba crémeux au mojito

Pavlova aux fruits de saison

Croustillant chocolat & passion

Cheesecake clémentine Corse & basilic

Tartelette ananas & noix de coco

Assortiment de macarons

Bouchée à la fraise et au basilic frais



ANIMATIONS CULINAIRES

Le Wok

Nouilles chinoises sautées aux crevettes et aux légumes
Volaille et champignons noirs, sautés au sésame et à la sauce chili

Le Japon

Sashimi de thon et de saumon
Assortiment de Sushis

Le Risotto

Champignons de saison, asperges ou gruyère
Le risotto aux saveurs de votre choix, servi dans sa meule de parmesan

L'Écailler

Plancha de noix de Saint-Jacques fraîches et/ou
Huîtres ouvertes en direct

Comme un tartare
Bœuf, veau ou canard

supplément 9€ par animation et par personne

BUFFETS

Classique 39 €
3 entrées, 2 plats, 2 desserts

Gourmand 49 €
3 entrées, 3 plats, 3 desserts

Entrées

Légumes de saison, crus et cuits, graines & huile d'olive de Provence

Aubergines fumées farcies de ricotta aux herbes & citron confit

Salade César traditionnelle, parmesan, tomates confites, sauce
crémeuse

Ceviche de daurade, leche de tigre et fleurs fraîches

Poke bowl de thon mariné au sésame, edamame et mangue

Comme une rémoulade de crabe et de céleri aux saveurs truffées

Carpaccio de bar à la grenade & vinaigre de framboise

Tarte fine à la tomate, basilic & chèvre frais

Sélection de charcuteries de nos régions et pickles

** Pour un minimum de 10 personnes*

Plats

Truite marinée, sauce vierge à la pomme verte et à l'aneth
Riz camarguais aux légumes

Curry vert de volaille & Riz du Penjab

Filet de loup de mer, beurre citronné
Tian de légumes de saison aux épices

Poitrine de veau confite,
pommes grenailles glacées au jus et champignons

Risotto d'asperges vertes au citron noir

Desserts

Mini baba au limoncello

Cheesecake aux fruits de saison et romarin

Panna cotta au lait d'amande, verveine et nectarine

Tarte fraises & rhubarbe

Nage d'agrumes à l'orientale

Crumble aux fruits rouges et citronnelle

Moelleux noisette abricot et chocolat au lait

FORFAITS BOISSONS – APÉRITIF OU COCKTAIL

Forfait “Cocktail” – 25 €

Champagne
Bière
vins de région, chardonnay
sodas, jus de fruits et eaux minérales

Forfait “Plaisir” – 35 €

Apéritifs courants
Champagne
vins de région, chardonnay
alcools forts courants
Bière
sodas, jus de fruits et eaux minérales

Forfait “Prestige” – 45 €

Champagne “Prestige”
vins de région, chardonnay
apéritifs courants
cocktails
alcools forts
Bière
sodas, jus de fruits et eaux minérales

*prix par personne. servi en open Bar



FORFAITS BOISSONS – DÉJEUNER OU DÎNER

Forfait « Business Lunch » - 14 €

eaux minérales plates et gazeuses
Sodas
cafés, thés et mignardises

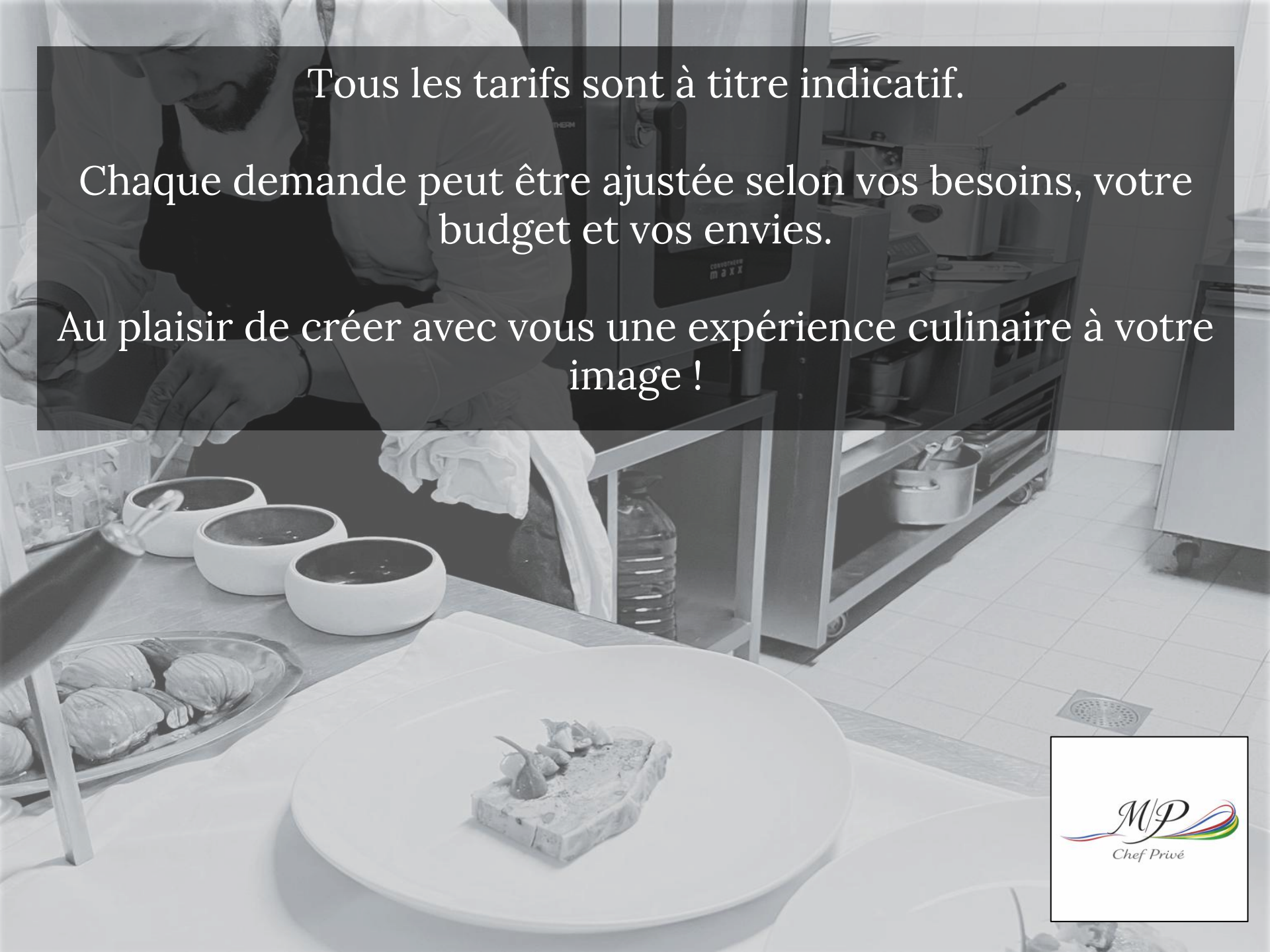
Forfait « Vignoble » - 28 €

sélection de vins de région
eaux minérales plates et gazeuses
cafés, thés et mignardises

Forfait « Prestige » 38 €

sélection de vins des régions françaises
eaux minérales servies à discrétion
cafés, thés et mignardises

*prix par personne, sur la base d'un tiers de bouteille de vin par personne.



Tous les tarifs sont à titre indicatif.

Chaque demande peut être ajustée selon vos besoins, votre budget et vos envies.

Au plaisir de créer avec vous une expérience culinaire à votre image !